

Bewährter Topseller mit zusätzlicher Herkunftsqualität

Schwäbische Eierspätzle mit Mehl aus Baden-Württemberg

Ditzingen, 02.02.2026 | Die Schwäbischen Eierspätzle von BÜRGER Profiküche gehören seit Jahren zu den etablierten Topsellern im Sortiment für Großverbraucher. Nun wurden die regenerierfertigen Schwäbischen Eierspätzle (Conveniencegrad 2, Art.-Nr. 83503) gezielt weiterentwickelt: Durch die konsequente Umstellung auf Mehl aus Baden-Württemberg erfüllt der Klassiker die Voraussetzungen für das Qualitätszeichen mit Herkunftshinweis Baden-Württemberg (QZBW).

„Mit der Fokussierung auf Mehl aus Baden-Württemberg werten wir unsere Schwäbischen Eierspätzle gezielt auf – und das passt perfekt zu uns: Als tief in Baden-Württemberg verwurzeltes Unternehmen ist es für uns konsequent, dass ein so schwäbischer Klassiker auch mit regionalem Mehl hergestellt wird. Das QZBW-Zeichen macht diese Herkunft nun sichtbar und bietet unseren Kunden im Außer-Haus-Markt eine noch stärkere, verlässliche Orientierung bei Regionalität und Qualität“, sagt Jürgen Galle, Vertriebsleiter Food Service.



Das QZBW-Zeichen führen die regenerierfertigen Schwäbischen Eierspätzle ab Mitte März im Handel. Zuvor wird die bestehende Folie im Sinne der Nachhaltigkeit aufgebraucht. Artikelnummer (Art.-Nr. 83503) und Gebinde (4 x 2,5 kg) bleiben unverändert, sodass der bewährte Artikel ohne Umstellungsaufwand weitergeführt werden kann.

Vielseitige Beilage – gelingsichere Handhabung

Neben der Herkunft überzeugen die Schwäbischen Eierspätzle durch ihre typische, bissfeste Konsistenz und eine verlässliche Performance im Küchenalltag – besonders in der Großküche mit hohen Ausgabemengen und engen Zeitfenstern. Mit dem Conveniencegrad 2 (regenerierfertig) sind sie schnell und sicher einsetzbar und bieten



Küchen maximale Flexibilität in der Zubereitung: Kombidämpfer, Kochtopf, Kippbratpfanne sowie Cook & Chill.

Die Schwäbischen Eierspätzle sind als feine Beilage vielseitig einsetzbar – klassisch zu Fleischgerichten, aber auch als unkompliziertes Zwischengericht mit Sauce. Nicht umsonst heißt es in Schwaben: „Spätzle mit Soß macht Kinder groß“ – ein Sprichwort, das die Beliebtheit und den bodenständigen Charakter dieses Klassikers bis heute unterstreicht.

Zweifach ausgezeichnet in puncto Regionalität

Die g.g.A. (geschützte geografische Angabe) als EU-Qualitätssiegel bleibt beim etablierten Produkt weiterhin bestehen und bestätigt den schwäbischen Ursprung sowie die traditionelle Besonderheit. Neu hinzu kommt das Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW) für das verwendete regionale Mehl. Damit führen die regenerierfertigen Schwäbischen Eierspätzle der BÜRGER Profiküche jetzt zwei starke Zeichen für Herkunft und Qualität – und bieten dem Außer-Haus-Markt eine noch klarere Orientierung in Sachen Regionalität, Transparenz und verlässlicher Produktkommunikation.

Bildmaterial [zum Download](#).

Pressekontakt BÜRGER Profiküche:

Stefanie Engelfried-Ferch +49 7156 3002-2019, stefanie.engelfried-ferch@buerger.de

Über die BÜRGER Profiküche

Die BÜRGER Profiküche ist der auf den Großverbrauchermarkt spezialisierte Geschäftsbereich der BÜRGER GmbH & Co. KG und entwickelt Lösungen für Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie, Industrie und Handel. Im Fokus stehen Qualität, Genuss und Gelingsicherheit – mit Produkten, die authentischen Geschmack, einfache Handhabung und wirtschaftliche Effizienz verbinden. Das Sortiment reicht von Maultaschen, Knödeln, Beilagen und pfannenfertigen Gerichten bis zur beliebten italienischen Linie mit bunten Gnocchi, gefüllter Pasta und Lasagne. Die Produktrange umfasst Frische- und Tiefkühlprodukte in verschiedenen Conveniencegraden und für unterschiedliche Zubereitungsarten sowie Ernährungskonzepte (u. a. vegetarisch, vegan, glutenfrei, bio). Hergestellt ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe und Farbstoffe, steht die Profiküche für kompromisslose Qualität aus einem familiengeführten Unternehmen mit rund 1.300 Mitarbeitenden, hoher Produktionsleistung und über 90 Jahren Erfahrung.